ДОМАШНИЕ №19

НАЛИВКИ, ВИНА, СОКИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

ЛЕТА-2009



ISSN 1992-3783

09019

Миронова Татьяна Степановна (г. Муром)

Наливка вишневая «Ароматная»

3 кг вишни, 1 кг сахара, 1 л водки.

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре два месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, залить в бутылки, закупорить. Через 6 месяцев наливку можно употреблять.



Ломоносова Полина Георгиевна (г. Тверь)

Розовая наливка

1 кг красной смородины, 4 ст. сахара, 3 бутона роз.

Засыпать в бутыль слоями смородину, лепестки роз, сахар, закрыть горлышко тканью, поставить на солнце на месяц. Слить, процедить через ткань, залить в бутылки, закупорить.

Гордеева В. Е. (г. Карпинск)

Наливка «Печеная вишня»

0,5 л водки, 1 кг вишни, сахар по вкусу.

Разложить спелые, очищенные от веточек вишни на противень и поставить их в духовку, чтобы вишни немного сморщились, но не высохли. Остудить и наполнить ими приготовленную бутыль. Когда бутыль будет совсем полная, влить в ягоды водку, дать постоять в холодном месте 10 дней. Затем всю жидкость налить в отдельную бутыль, ягоды же залить водкой во 2 раз, оставить на 2 недели, слить жидкость, залить ягоды в 3 раз и дать постоять 7 недель.

Потом все три наливки смешать вместе, подсластить по вкусу, закупорить и держать в холодном месте.

Комарова Л. В. (г. Нижнекамск)

Наливка ягодная «Дружба»

1 ст. водки на 1 ст. фруктового сока, 1 кг вишни, 1 кг красной смородины, 1 кг малины, 1 ч. л. корицы, 4 гвоздики, 1/2 ст. сахара на 2 ст. смеси.

Вишню, красную смородину и малину размять вместе и дать постоять 6 ч., хорошо выжать и в сок влить водку, размешать. Затем на каждые 2 ст. этой смеси положить 1 ст. сахара.

Когда сахар в соке совершенно растворится, то опять на каждые 2 кг этого состава положить корицу и гвоздику, все вместе смешать, влить в бутыль, закупорить и поставить на 6 недель на солнце. Каждый день 4 раза взбалтывать.

После 6 недель смесь процедить, разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

Силантьевна А. Е. (г. Челябинск)

Наливка мятная

1 л водки, 50 г мяты, 1,5 ст. сахара, 2 ст. воды.

На мяту налить 1 л водки, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным спиртом. Влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель. Слить осторожно и разлить по бутылкам.



Сорокина Наталья Павловна (г. Кстово)

Ореховая наливка

1 л водки, 3 грецких ореха, 1,5 ст. сахара.

Грецкие орехи всыпать в стеклянную бутыль, влить туда водку и оставить настаиваться в закрытом виде на 1 месяц, пока жидкость не приобретет темно-коричневого цвета. Затем слить ее в другую бутыль, а орехи засыпать сахаром и вновь поставить на 3 недели, пока весь сахар не растворится. Полученный таким образом сироп смешать с первоначальным настоем и разлить в бутылки.

Волкова Анна Игоревна (г. Ковров)

Наливка «Пташка»

1/2 ст. водки, 1 кг яблок, 1 ст. сахара, кипяченая вода.

В кастрюлю всыпать яблоки, влить водку, добавить сахар, долить охлажденную кипяченую воду, поставить в холод. Когда настоится, можно употреблять.

Аникина Ольга Семеновна (г. Краснодар)

Наливка из скорлупы грецких орехов

Водка, скорлупа грецких орехов, сахар по вкусу.

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, а скорлупу всыпать на 2/3 в 3 л бутыль, наполнив ее на 1/3 водкой. Через 3 месяца подсластить сахаром и разлить по бутылкам.

Петрова Ирина Яковлевна (г. Москва)

Наливка из малины «Романтическая»

На 1 л - 700 г очищенной малины и 1 ст. сахара.

Малину положить в дуршлаг, хорошенько промыть, дать стечь воде, ягоды очистить, высыпать в стеклянную бутыль, добавить сахар, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с бутыли снять, установить водяной затвор, перенести баллон в теневую часть комнаты и выдержать под водяным затвором 20 дней, пока не прекратится брожение.

По окончании брожения наливку отфильтровать через марлю и вату, затем разлить в подготовленные бутылки и закрыть пробками.

Павлова М. К. (г. Липецк)

Наливка «По-монастырски»

500 г вишни, 100 г черемухи, 0,5 л водки, 1,5 ст. сахара.

В 1 л бутыль насыпать ягоды по самое горлышко и залить водкой. Слегка прикрыть пробкой, обвязать сверху тканью и закрепить ее шнурком. Крепко закупоривать бутыль нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутыль в летнее время ставить на солнце, а в зимнее время - в теплое место (к батарее). Наливка должна стоять 8 месяцев. 1 раз в месяц бутыль требуется взбалтывать. Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито в другую посуду. Ягодную массу отжать в холщовом мешочке. Сок влить в ту же бутыль, куда поместили наливку. После этого можно готовить наливку к расфасовке в бутылки. Для этого: в медный таз выкладывается слоем сахар, сверху выливается наливка. Таз ставится на средний огонь и при непрерывном помешивании смесь доводится до горячего состояния, но ни в коем случае не до кипения. Одновременно в другой посуде держат втрое больше наливки, чем смешано с сахаром. В нее выливают горячий раствор и хорошо перемешивают. Сахар добавляют в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 0,5 л для наливки из вишен, малины, клубники - 1 ст. сахара, для наливки из черной смородины и рябины - 1,5 ст. сахара. После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку очищают. Для этого в чистую бутыль вставляют большую воронку, в которую в качестве фильтра помещают фланель.

После процеживания наливку разливают по бутылкам, закупоривают и ставят в кладовку.

Котова Анна Владимировна (с. Починки)

Наливка ягодная «Нежная»

Эту наливку следует готовить из малины, черной смородины или крыжовника.

В 1 л бутыль влить 0,7 л некипяченой воды, положить 300 г ягод, 1/2 ст. водки, взболтать, слегка закрыть пробкой, обвязать тканью и поставить на подоконник на 15 суток. Каждый день бутыль встряхивать. К концу второй недели ягоды в бутыли будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это значит, что наливка готова. Ее надо процедить через несколько слоев марли в другую бутыль, дать несколько дней устояться и разлить по бутылкам, процеживая через марлю. Бутылки для хранения наливки надо обязательно брать из-под шампанского или сидра или им подобные, иначе они впоследствии не выдержат внутреннего давления. Наливать наливку в бутылки следует не полностью. Пробки надо обвязать веревками или прикрутить мягкой проволокой, как это делается на бутылках с шампанским. Бутылки ставятся в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте, лучше всего в подвале. В таком состоянии их выдерживают 2 месяца.



Блохина Надежда Васильевна (г. Новочебоксарск)

Наливка «Душевная»

500 г крыжовника, 500 г водки, 1 изюминка, 500 г сахара.

Спелый крыжовник чисто обобрать и наполнить им бутыль, залить чистым спиртом или хорошей водкой и настаивать 6 месяцев. По прошествии этого срока процедить через марлю, сложенную в три раза, спирт разлить в бутылки, всыпать в каждую бутылку 2 ст. л. сахара, одну большую изюминку, разорванную пополам, закупорить и через 2 месяца употреблять.

Желая иметь лучшую наливку, можно ее приготовить следующим образом: слив спирт в бутылки, процедить, вскипятить с сахаром, положив около 2 ст. сахара на 1,5 л наливки, процедить сквозь марлю. Когда остынет, разлить в бутылки и закупорить. Эта наливка очень похожа на вино.

Урусова Наталье Даниловна (г. Серпухов)

Вишневка «Столовая»

1 кг вишни, 0,5 л водки, сахар по вкусу.

Черную вишню подвяливают на солнце, выложив в 1 слой на ткани. Засыпают в бутыль, встряхивая, чтобы вишни хорошо улеглись, и заливают водкой, чтобы полностью покрылись плоды.

Настаивают 2 недели, сливают жидкую массу, а плоды снова заливают водкой на 2 недели, затем сливают и в 3 раз заливают водкой.

Настаивают 2 месяца, смешивают с двумя слитыми ранее жидкостями, добавляют сахар по вкусу, разливают по бутылкам, закупоривают и хранят, сколько необходимо.

Новикова Ольга Олеговна (г. Заволжье)

Вишневка на виноградном вине

1 кг вишни, 2 ст. крепкого виноградного вина, 5 гвоздик, 1 ст. л. корицы.

Вишни отделяют от косточек, которые толкут отдельно, помещают в полотняный мешочек с небольшим количеством гвоздики и корицы, мешочек завязывают и на нитке опускают в бочонок, куда насыпают и вишни, заливая виноградным вином, для чего берется виноградное вино цельное и крепкое.



Быстрова Н. Д. (г. Кемерово)

Наливка рябиновая

Наберите самую спелую рябину, положите на противень и доведите в духовке при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушите. Засыпьте рябиной 2/3 бутыли, залейте водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда ее можно слить, подсластить по вкусу и разлить по бутылкам.

Якушева Анна Валерьевна (г. Канск)

Вишневка «Восхитительная»

1 способ

1 л выжатого из вишни сока влить в емкость, смешать с 1,5 ст. меда (не следует, чтобы емкость была полна), закрыть емкость и поставить в холодное место. Когда начнет бродить, снимать пену до тех пор, пока жидкость совершенно не очистится, через две недели процедить, слить в бутыль, не наполняя ее до конца, слегка закупорить и поставить в темное, холодное место. То же самое можно приготовить и из малины.

2 способ

Взять бутыль, налить до половины спирта. Приготовить сироп из 4 ст. сахара, который немного смочить водой, влить спирт, хорошенько взболтать, положить 10 гвоздик и наполнить спелыми вишнями, из которых часть разбить так, чтобы получились разбитые косточки. Поставить на 2 недели на солнце, потом можно употреблять.

Голубева Алина Михайловна (г. Орел)

Наливка из крыжовника

1 кг крыжовника, 0,5 л водки, 2 ст. крепкого вина.

Ягоды крыжовника очистить, заполнить бутыль по самое горлышко и, залив водкой, дать стоять 1 месяц и слить.

На те же ягоды налить крепкого вина, дать настояться 3 недели, сцедить и смешать с первым настоем, которого берут по 1 ст. на бутылку, и вскипятить 7 раз с 20 мин. выстойкой, снимая пену. Разлить наливку в бутылки, закупорить и убрать на хранение.

Белова Анна Евгеньевна (г. Курган)

Наливка лимонная

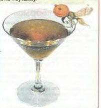
6 лимонов, 4 ст. сахара.

Снимают цедру с лимона, а оставшуюся на них белую кожу срезывают, но не до самого сока и, проколов лимоны насквозь деревянной лучиной, кладут их в стеклянную банку, а на них - сахар и обтертую цедру. На все это наливают 1 л водки и ставят банку на солнце, где держат 6 недель, т.е. до тех пор, пока лимоны не опустятся на дно банки, после чего сливают наливку в бутылки.

Варшавина Вероника Евгеньевна (г. Иваново)

Наливка из дыни

Взять зрелую ароматную дыню, но не перезрелую, разрезать ее на маленькие кусочки, наложить их полную бутыль, тотчас налить на дыню водки, чтобы она покрыла фрукты; дать настояться 2 недели, потом процедить, подсластить по вкусу от 1/2 до 1,5 ст. сахара на 1 бутылку.



Щербакова Н. В. (г. Смоленск)

Наливка «Литовская»

Насыпать 3/4 бутыли хороших спелых вишен, из которых только 1/3 часть оставить с косточками. Налить полную бутыль спирта и оставить в прохладном месте от 4 до 6 недель, но не больше. По прошествии этого времени слить спирт, вишни сложить в чистый полотняный мешочек и выжать из них оставшийся сок, слить его в банки и дать отстояться сутки. На другой день смешать со слитым сиропом, разлить в бутылки, закупорить хорошенько и оставить в прохладном месте на целый год.



Крылова М. Д. (г. Нижнекамск)

Наливка «Барышня»

0,5 л водки, 1 л яблочного сока, 1 кг сахара, 3 л воды.

Нарезать вместе в равных количествах кислые и сладкие яблоки, выжать из них сок, влить в бутыль.

Затем взять воду, влить ее в кастрюлю, всыпать в нее сахар и варить на медленном огне 1 ч. Снять с огня, вылить в деревянную посуду, остудить до температуры парного молока, перелить в бочонок с яблочным соком, добавить водку, закупорить и поставить в холодный погреб или на лед на 8 суток.

После этого бочонок закрыть крышкой и поставить на 3 месяца в холод.

Лямина Катерина Степановна (г. Батайск)

Наливка «Рябинушка»

1 бутылка коньяка (водки), ягоды рябины.

Ягоды рябины очистить от стебельков и ссыпать в бутылки на 2/3 их высоты. Залить коньяком, закупорить и настаивать 3 недели в темном месте, пока напиток не приобретет темно-коричневый цвет и сильный рябиновый аромат. Процедить. Хранить в хорошо закупоренных бутылках. В темной посуде не нуждается.

Примечание: для улучшения букета можно применить такой способ: первый настой коньяка, простоявший 2-3 недели, слить, а ягоды вновь залить таким же количеством водки или коньяка.

Через 3 недели слить и смешать с профильтрованной первой настойкой.

Юрьева Катерина Петровна (г. Воронеж)

Наливка из сливы «Оригинальная»

На 1 л - 600 г очищенной сливы, 1 ст. сахара и 1/2 ст. воды.

Свежие плоды разрезают на две половинки и удаляют косточку. Помещают в стеклянную банку, добавляют сахарный сироп, горлышко банки завязывают марлей и устанавливают в теплом месте на 24 дня.

Как только появятся признаки брожения, марлю с банки снимают, устанавливают водяной затвор.

По окончании брожения (через 20 дней) наливку фильтруют. Оставшуюся массу фильтруют еще раз после отжатия. Отфильтрованную наливку разливают в подготовленные бутылки и укупоривают.

Цыбина Полина Викторовна
(г. Волгоград)

Спотыкач

0,8 л водки, 1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 ст. воды.

Черную смородину сложить в эмалированную миску и потолочь, переложить в полотняный мешок, чтобы стек сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить водку, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого наливку остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Капустина В. А. (г. Норильск)

Крыжовенная наливка

Половину бутыли заполняют крыжовником и заливают 70% спиртом, чтобы плоды полностью покрылись. Настаивают месяц. Затем добавляют малину в количестве 1 ст. на 1 кг крыжовника и настаивают еще неделю. Затем сливают, отстаивают, снимают с осадка и разливают по бутылкам. По вкусу можно добавить сахар.

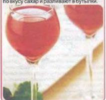


Петрова Кристина Алексеевна (г. Донецк)

Наливка из красной смородины

1 кг смородины, 0,5 л столового вина, сахар по вкусу.

Смородину засыпают в эмалированную кастрюлю, заливают домашним столовым вином и выдерживают в умеренно горячей духовке 14 ч. (можно с перерывами). Наливку сливают, добавляют по вкусу сахар и разливают в бутылки.



Ускова Зинаида Васильевна
(г. Ярославль)

Сливовица «Сладенькая»

Сливу засыпать в бутыль на 80% объема, залить водой и настаивать 1,5 месяца. Настой слить и закупорить. Сливу залить сахарным сиропом: 1,5 ст. сахара на 1 л воды, на 1 л настоя берут 2 ст. сиропа.

Смесь настаивают 1 неделю, сливают, отстаивают, процеживают, смешивают с ранее слитым настоем, разливают по бутылкам, закупоривают и настаивают еще 6 месяцев.

Смирнова Олеся Игоревна (г. Киров)

Тминная наливка «Прекрасная»

2 л водки, 1/3 ст. тмина, 2,5 ст. сахара, 3 ст. воды.

Взять водку, всыпать тмин, дать постоять в теплом месте 3 недели, развести сахарным сиропом (из расчета 3 ст. воды на 2,5 ст. сахара), процедить через вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, слить осторожно и разлить по бутылкам.

Логинова Вера Васильевна (г. Элиста)

Рябиновая наливка «Осенняя»

1 кг рябины, 800 г сахара, 3/4 ст. водки.

Подмороженные ягоды моют горячей водой, освобождают от плодоножек, засыпают в бутыль, пересыпая сахаром, завязывают горлышко тканью и ставят в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения вливают водку и настаивают еще 3 месяца. Затем наливку отцеживают, по вкусу добавляют водку, разливают по бутылкам и закупоривают.

Осипова Алина Викторовна (г. Владимир)

Наливка «Охотничья»

На 1 л водки взять 1/4 ст. можжевеловых ягод, 1/5 ч. л. чёрного молотого перца, 50 г семян укропа, 1 ч. л. соли, 40 г хрена.

Настаивать в течение 2 недель в тёплом месте, периодически встряхивая содержимое. Затем процедить и отфильтровать.

Примечание: это очень резкая, крепкая наливка с острым вкусом и запахом.

Дмитриева Е. А. (г. Москва)

Наливка из персиковых косточек

1 л воды, 1/2 бутылки персиковых косточек, 2 ст. сахара, 1 ст. воды.

Истолочь персиковые косточки, наполнить ими бутыль, налить водку, поставить на солнце на 5 недель, потом слить, подсластить. Чтобы наливка была слабее, из сахара необходимо приготовить сначала густой сироп, влить в него кипяток и прокипятить до густоты, а затем влить наливку. Наливку процедить и разлить по бутылкам.

Воропаева Анна Петровна (г. Иваново)

Чайная наливка

1/2 л коньяка, 100 г черного чая, 3,5 л сахарного сиропа, щепотка ванилина, 1/2 ст. л. лимонной кислоты, 1 ст. л. колера.

Залить черный чай коньяком, дать настояться 5-10 дней. Затем слить, подсластить сахарным сиропом, добавить ванилин, колер и лимонную кислоту.

Примечание: наливка светло-коричневого цвета, сладкая на вкус, слегка терпкая, с ароматом чая. Крепость не превышает 20%.



Федотова Катерина Михайловна
(г. Липецк)

Наливочка «Удиви меня»

1 кг ягод (малины, смородины, вишни без косточек или любой другой) засыпают в бутыль, пересыпая 2 ст. сахара, горлышко бутылки обвязывают тканью и ставят на солнце на 5 дней, периодически встряхивают. После начала брожения ставят водяной затвор или полиэтиленовый пакет под резинку и оставляют в темном месте на 40 дней до окончания брожения. Затем наливку фильтруют, заливают в бутылки, закупоривают. Хранят в прохладном, темном месте.

***Примечание:** при желании в последнюю очередь можно добавить свежевыжатый сок лимона, апельсина или грейпфрута.*

Михеева Татьяна Ивановна (г. Курск)

Вишневая наливка «По-французски»

1 кг вишни, 0,5 л водки, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона (апельсина), сахар по вкусу.

У хорошо вызревшей вишни удалить косточки. Плодоножки обрезать на 1 см. Ягоды переложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить и опустить банки на 3 мин. в кипящую воду.

Остудить и залить ягоды водкой, чтобы она слегка их покрывала, добавить по вкусу сахар, кусочек корицы, гвоздику или корочки лимона, апельсина.

Плотно закрыть и периодически встряхивать, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готова к употреблению.

Иванова Дарья Васильевна (г. Юрьев)

Терновка

2 л водки, 2 кг терна, 1 кг сахара.

Терн положить в бутыль и пересыпать сахаром. Обвязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 1 ст. водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить еще 2 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом, прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.



Беспалова Е. В. (г. Орехово-Зуево)

Сливовая наливка

Спелые сладкие сливы вымыть, обсушить, удалить косточки, засыпать в бутыль на 80%, залить водкой, чтобы покрылись плоды, поставить в теплое место. Настаивать месяц, еженедельно для лучшего перемешивания виноматериала с воздухом сцеживать жидкую фракцию и снова вливать ее в бутыль. Отцедить, добавить сахар в количестве 1 ст. на 1 л наливки и дать отстояться неделю. Процедить, разлить по бутылкам, закупорить.

Терентьева Ирина Васильевна (г. Минск)

Черносмородиновая наливка

3 кг смородины, 1 кг сахара, 1 ст. 70% спирта.

Смородину вымыть, обсушить, засыпать в бутыль послойно с сахаром, поставить на 4 дня на солнце. Бутыль периодически встряхивают. После начала брожения установить водяной затвор (или полиэтиленовый пакет под резинку) и поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку фильтруют и добавляют спирт из расчета 1/3 ст. на 1 л наливки, разливают в бутылки и закупоривают.



Урусова Анна Сергеевна (г. Тверь)

Наливка «Любительская»

На 1 бутылку водки - 6 средних долек чеснока, 1/2 лимона, 1 стручок острого красного перца.

Чеснок мелко нарезать, всыпать в бутыль, добавить красный перец, залить водкой, плотно закупорить и дать настояться в течение 3 недель. Затем процедить в другую бутыль, добавить сок из половинки лимона, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Леонова А. В. (г. Оренбург)

Наливка «Горькие слезы»

1 л водки, 1 ст. л. перца.

Для сиропа: 1/2 ст.сахара, 2 ст.воды.

Приготовить сироп: развести в воде сахар и довести до кипения. В водку всыпать перец и поставить на 2 недели в теплое место, процедить, развести сахарным сиропом, процедить влить настойку с перцем в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на 5 недель, чтобы смесь настоялась, слить осторожно и разлить по бутылкам.

Зуева Е. С. (г. Смоленск)

Лимонная наливка

1 л водки, 300 г лимонной цедры, 2 ст. сахара, 2,5 ст. воды.

Цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2-3 месяца, процедить, в приготовленный из расчета 2,5 ст. воды на 2 ст. сахара горячий сироп влить настойку; размешивая ложкой, процедить сквозь вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее и поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась.

Катаева Вера Анатольевна (г. Бузулук)

Наливка «Черемушка»

0,5 л водки, 1 кг черемухи, сахар по вкусу.

Черемуху рассыпать на ткань, оставить на 3 дня, пересыпать на решето или доски, поставить в духовку, чтобы она не запекалась, а только повяла, вынуть, хорошенько истолочь, насыпать в бутыль до горлышка, долить водку, дать настояться 6 недель. Слить, подсластить по вкусу. Сливая наливку, ягоды можно выжать не подслащивая.

Архипова Н. В. (г. Днепропетровск)

«Черносливка»

Чернослив моют, удаляют косточки, режут на кусочки, засыпают в бутыль, заливают спиртом и водкой из расчета на 600 г чернослива - 0,5 л спирта и 2 л водки, настаивают 1,5 месяца, периодически встряхивая бутыль. Настой сливают, фильтруют и закупоривают. Сливы заливают водой в количестве, равном слитому настою, настаивают 3 суток, сливают, смешивают с ранее слитым настоем и настаивают до полного отстоя, сливают с осадка, добавляют по вкусу сахар, разливают, закупоривают.

Степанова М. С. (г. Липецк)

Наливка «Благородная»

0,5 л водки, 1 кг вишни, сахар по вкусу.

Вишню истолочь с косточками, всыпать в бутыль и залить водкой. Затем профильтровать эту смесь, насыпать в бутыль свежих вишен и залить фильтратом так, чтобы он покрывал вишни.

Воронова Е. Ф. (г. Днепропетровск)

Малиновая наливка

0,5 л водки, 2 кг малины, 3/4 ст. сахара, 3/4 ст. воды.

Малину высыпать в стеклянную банку. Залить водкой так, чтобы едва покрывало ягоды, затем поставить на солнце: через 2 суток слить водку. Приготовить сахарный сироп и в горячий сироп вливать понемногу водку, смешивая ложкой, затем процедить сквозь вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась. Затем наливку слить осторожно и разлить по бутылкам.

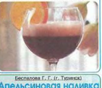
Доронина О. П. (г. Старый Оскол)

Наливка «Крыжовенная»

1 кг крыжовника, по 0,6 л водки и вина, 1,5 ст. сахара.

Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутыль и залить водкой.

Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином 20% крепости (лучше домашним яблочным или айвовым), настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нем сахар и соединить с первым настоем. Перемешать, отстаивать 6 дней, процедить, разлить в бутылки, закупорить.



Беспалова Г. Г. (г. Туринск)

Апельсиновая наливка

1 л водки, 300 г апельсиновой цедры, 2 ст. сахара, 2,5 ст. воды.

Залить водкой цедру апельсина, поставить в теплое место на 3 месяца, процедить, в приготовленный из расчета 2,5 ст. воды на 2 ст. сахара горячий сироп влить настойку, размешивая ложкой, процедить сквозь вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка, закупорить ее и поставить в теплое место на 5 недель, чтобы смесь настоялась. Смесь слить и разлить по бутылкам.

Никитина А. В. (г. Нижний-Новгород)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг облепихи,
- 2 кг сахара.

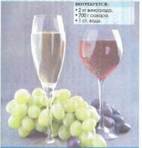


Наливка из облепихи

- Уложить в 3 л банку до половины ягоды облепихи, оставшийся объем заполнить сахаром. Горлышко завязать двойным слоем марли.
- Через 2 месяца выстаивания наливки при комнатной температуре слить верхний жидкий слой (разлить в бутылки и убрать в холод), а оставшиеся плоды повторно залить сахарным раствором, приготовленным из расчета 1,5 ст. сахара на 1 л воды.
- Снова выдержать 2 месяца и слить.
- Соединить обе жидкости, смешать, разлить в бутылки и укупорить.

Котенева Надежда Валентиновна (г. Омск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг винограда,
- 700 г сахара,
- 1 ст. воды.

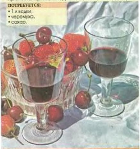


Наливка из винограда

- Спелый виноград поместить в 3 л бутыль, добавить сахар, установить водяной затвор и перенести бутыль в теплое место для брожения в течение 35 дней.
- Потом водяной затвор снять, наливку разлить в бутылки и укупорить.

Пронина Ирина Владиславовна (г. Владимир)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 л водки,
- черемуха,
- сахар.

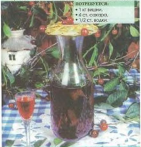


Старинная наливка из черемухи

- Черемуху рассыпать на ткань, оставить на 3 дня, пересыпать на сито, поставить в духовку, чтобы она повяла, вынуть, хорошо истолочь, насыпать в банку до горлышка, долить водку, дать настояться 6 недель.
- Слить, подсластить по вкусу и разлить в бутылки.

Арканова Зинаида Степановна (г. Семенов)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг вишни,
- 4 ст. сахара,
- 1/2 ст. водки.



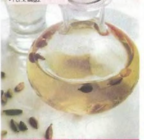
Вишневая наливка «По-польски»

- Вишни без косточек уложить в банку и пересыпать сахаром, через 3 дня долить водку.
- Банку обвязать марлей или тканью и поставить в теплое, темное место на 2 месяца.
- Отфильтровать, разлить по бутылкам, закупорить.

Архипова Катерина Васильевна (г. Арзамас)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1/2 л водки,
- 400 г грецких орехов,
- 1 ст. л. меда.



Наливка «Лесная»

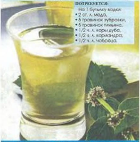
- Грецкие орехи мелко нарезать и уложить в бутылку, добавить водку, выдержать 2 недели. Перед употреблением смешать с медом.

Семенова Маргарита Игоревна (г. Омск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

На 1 бутылку водки:

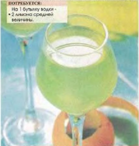
- 2 ст. л. меда,
- 5 травинок зубровки,
- 5 травинок тимьяна,
- 1/2 ч. л. коры дуба,
- 1/2 ч. л. кориандра,
- 1/2 ч. л. чабреца.



Наливка «Медовый аромат»

- Мед залить водкой и хорошо размешать.
- Перелить в бутыль и добавить туда травы.
- Бутыль хорошо закупорить и держать в прохладном месте 2-3 месяца.
- Процедить через марлю в другую бутыль, закрыть пробкой и поставить в холодильник.

Прокофьева Ирина Викторовна (г. Петрозаводск)



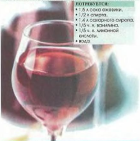
ПОТРЕБУЕТСЯ:

На 1 бутылку водки -
- 2 лимона средней величины.

Наливка «Цитрусовая»

- Обмыть лимоны, обтереть сухим полотенцем.
- Срезать цедру с лимонов.
- Уложить цедру лимона в бутыль, добавить водку и настаивать 5 дней в теплом месте, затем профильтровать.

Осипова Вероника Александровна (г. Москва)



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1,5 л сока ежевики,
- 1/2 л спирта,
- 1,4 л сахарного сиропа,
- 1/5 ч. л. ванилина,
- 1/5 ч. л. лимонной кислоты,
- вода.

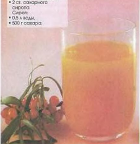
Наливка «Романтика»

- Ежевичный сок смешать со спиртом, настоять 2 дня.
- Затем подсластить сахарным сиропом.
- Добавить ванилин и лимонную кислоту.
- Примечание: наливка темно-красного цвета, кисло-сладкая, с ароматом ежевики, крепостью не более 20%.

Лашманова Маргарита Сергеевна (с. Починки)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 0,5 л сока облепихи,
- 2 ст. сахарного сиропа.
  Сироп:
- 0,5 л воды,
- 500 г сахара.



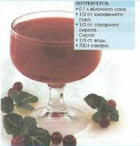
Сок облепиховый с сахаром

- Облепиховый сок смешать с сахарным сиропом, подогреть до 80°С, процедить.
- Разлить по 0,5 л бутылкам и пастеризовать 20 мин.

Новикова Наталья Николаевна (г. Арзамас)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 0,7 л яблочного сока,
- 1/2 ст. клюквенного сока,
- 1/2 ст. сахарного сиропа.
  Сироп:
- 1/3 ст. воды,
- 700 г сахара.

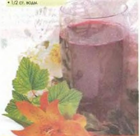


Сок яблочно-клюквенный

- Свежеотжатый яблочный и клюквенный соки смешать, добавить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить на медленном огне 5 мин.
- Разлить в банки, закупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

Гунякова Наталья Владимировна (г. Подольск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг черноплодной рябины,
- 1/2 ст. воды.

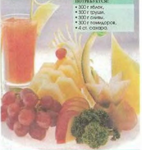


Сок из черноплодной рябины

- Ягоды отжать, добавить воду и греть при 60°С в течение 20 мин.
- Затем разлить в подготовленные банки и пастеризовать.

Ситникова Елена Ивановна (г. Кстово)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г яблок,
- 300 г груши,
- 300 г сливы,
- 300 г помидоров,
- 4 ст. сахара.



Сок "Ассорти"

- Овощи и фрукты измельчить, заправить полученной массой соковарку, добавить сахар и варить 1 ч.
- Сок горячим разлить по бутылкам и пастеризовать при 85°С 15 мин.

Воронова Лидия Алексеевна (г. Элиста)

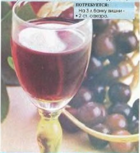


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 кг шиповника,
- 2 кг сахара,
- 2 л воды.

Вино "Для обеда"

- Шиповник засыпьте в 3 л банки.
- В кипящей воде растворите сахар, варите сироп 5 мин., слегка охладите.
- Шиповник, разложенный по банкам, залейте сиропом.
- Банки закройте крышками с водяным затвором, выдержите 20 дней, пока не начнут выделяться пузырьки.
- Вино процедите, разлейте в бутылки, закройте и храните в прохладном месте.

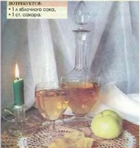
Кустова Татьяна Степановна (г. Туринск)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
На 3 л банку вишни -
- 2 ст. сахара.

Вино "Трио"

- Ягоды подавить, засыпать сахаром.
- Надеть резиновую перчатку сверху на бутыль.
- Поставить на солнце на 21 день.
- Хранить в темном месте.

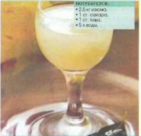


Ермакова Надежда Андреевна (г. Кстово)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 л яблочного сока,
- 1 ст. сахара.

Яблочное полусладкое вино

- К 1 л сока добавляют 1/2 ст. сахара в сусло и еще 1/2 ст. через 3 дня, сбраживают.
- Пастеризуют перед розливом и подслащивают перед употреблением из расчета 1/4 ст. сахара на 1 л вина.



Зимина Мария Константиновна (г. Великие Луки)

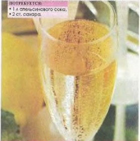
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 кг изюма,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. пива,
- 5 л воды.

Вино из изюма и пива

- Размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10-15 дней.
- Когда начнет бродить, в день два раза размешивать палочкой.
- Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать.
- Добавить сахар и пиво.

Романова Ольга Андреевна (г. Муром)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 л апельсинового сока,
- 2 ст. сахара.



Вино "Задорное"

- Апельсины очистить от кожуры, нарезать широкими дольками и выжать под прессом.
- В отжатый сок добавить сахар.
- Оставить для брожения на 2-3 недели.
- После окончания брожения вино процедить, разлить в бутылки и оставить для созревания.

Ивонина Татьяна Викторовна (г. Дзержинск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1/4 ст. грушевого сока,
- 1 ст. сахара,
- 2 кг кислых и сладких яблок.

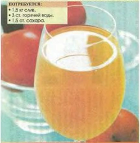


Яблочно-грушевое вино

- Смесь кислых и сладких яблок измельчить, выдержать двое суток, отжать сок.
- К 1 л сока яблок добавить грушевый сок и сахар.
- Готовое сусло ставят на брожение в темное место, через 3 недели вино готово.

Холодова Снежанна Всеволодовна (г. Москва)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг слив,
- 3 ст. горячей воды,
- 1,5 ст. сахара.

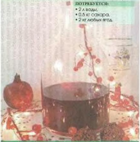


Сливовое вино

- Удаляют косточки из слив, измельчают.
- 1 кг массы заливают горячей водой 80°С, через 3 дня прессуют, добавляют по 1,5 ст. сахара на 1 л полученного сока.
- Из 1/4 части косточек извлекают ядра и добавляют в сосуд для брожения на 12 месяцев.

Михеева Татьяна Сергеевна (с. Новинки)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 л воды,
- 0,5 кг сахара,
- 2 кг любых ягод.



Вино «Бархатное»

- В 2 кг измельченных ягод добавляют воду и сахар, вводят дрожжевую закваску, ставят на брожение.
- Снимают вино с осадка, добавляют по 3/4 ст. сахара на 1 л вина и отстаивают 1 месяц.
- Затем фильтруют, заливают в бутылки, закупоривают, хранят в прохладном месте.

Сорокина Наталья Павловна (г. Кстово)

Вино "Закат"

1 л сока из кислых яблок, 1 л воды, 300 г меда, дрожжевая закваска, 1/2 ст. спирта, 2 гвоздики, 1/4 ч. л. корицы, 3 листика мелиссы, кардамон на кончике ножа.

В сок добавить воду и мед, варить на слабом огне в течение 1 ч., остудить, слить в посуду для брожения, добавить необходимые компоненты и дрожжевую закваску, оставить для брожения, по окончании брожения добавить спирт, когда дрожжи осядут и вино осветлится, опустить в него мешочек с толчеными пряностями (гвоздикой, корицей и др.), дать постоять месяц, часто взбалтывая, затем дать отстояться в течение 12 дней, слить с осадка и разлить по бутылкам.

Котова А. В. (с. Починки)

Вино из бузины «От дедушки»

3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма.

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Добавить 1 ст. сахара, лимонную кислоту и залить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 мин. После охлаждения процедить через полотно, сдавить сок и перелить в бутыль. Добавить сироп (около 900 г сахара разведено в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутыль воздухопроницаемой пробкой. После окончания брожения слить жидкость с осадка, еще немного времени оставить для брожения и разлить в бутылки. Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют для брожения (вместе с изюмом).

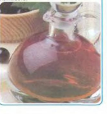
Волкова Анна Игоревна (г. Ковров)

Вино "Ароматное"

4 кг голубики, 1,5 кг сахара, 1,5 ст. меда, растворенного в 1,5 л воды, 2 л воды.

Ягоды слегка размять, полученную массу и сок поместить в бутыль, влить воду, накрыть марлей и обвязать, затем вынести в темное помещение при 25°С и выдержать 5 дней, после выдержки настой профильтровать, полученную массу выжать и выбросить, профильтрованную и отжатую жидкость слить в бутыль и добавить сахар и мед, растворенные в теплой воде, затем установить водяной затвор, вынести в темное помещение для брожения и выдержать под водяным затвором до тех пор, пока брожение не прекратится, для осветления полученного вина его слить с осадка в баллон при помощи сифона, снова установить водяной затвор, вынести в холодное помещение и выдержать в течение 2 месяцев.

Когда ягодное вино полностью станет прозрачным, его разлить в бутылки, закупорить и хранить в сухом, прохладном месте.



Логинова Вера Васильевна (г. Элиста)

Сливовое вино «Выдержанное»

Из слив удаляют косточки, измельчают. 1 кг массы заливают 3 ст. горячей воды (80°С), через 3 дня прессуют, добавляют по 1,5 ст. сахара на 1 л полученного сока. Из 1/4 части косточек извлекают ядра и добавляют в сосуд для брожения.

Брожение длится 12 месяцев, вино созревает и осветляется.

Чернова Татьяна Юрьевна (г. Кострома)

Вино из облепихи

1 способ.

1 кг облепихи дробят, прессуют, заливают выжимки водой из расчета 1/4 ст. на 1 кг массы, перемешивают и через 6 ч. прессуют. Соки смешивают. Для приготовления столового вина на каждый литр сока добавляют 2 л воды и 3 ст. сахара; для десертного вина - 0,7 л воды и 1 кг сахара; для ликерного вина добавляют 1,25 кг сахара, вводят дрожжевую закваску, ставят на брожение, снимают вино с осадка, добавляют по 1,5 ст. сахара на 1 л вина. Разлитое по бутылкам и закупоренное вино созревает в течение года.

2 способ.

Размятые ягоды облепихи смешивают с водой в соотношении 1:1, добавляют сахар из расчета 500 г на 1 л смеси облепихи с водой и ставят на брожение. Через 2 недели сливают вино с осадка, добавляют еще по 500 г сахара на 1 л вина и ставят на тихое брожение под водяной затвор. Снимают вино с осадка, добавляют по 150 г сахара на 1 л вина и отстаивают 1 месяц. Затем фильтруют, заливают в бутылки и закупоривают.

Зуева Екатерина Семеновна (г. Смоленск)

Вино «Летнее»

2 кг схваченного морозом шиповника очистить, вымыть, залить слегка теплым сахарным сиропом : на 5 л воды - 2 кг сахара, посуду закрыть крышкой и выдержать до тех пор, пока не перестанут появляться пузырьки, примерно 30 дней, затем содержимое процедить, разлить в бутылки, закрыть и поставить в прохладное место.

Катаева Вера Анатольевна (г. Бузулук)

Вино яблочно-рябиновое

В 2 л яблочного сока добавляют 1 ст. рябинового сока и 4 ст. сахара, доливают 0,5 л воды, вносят дрожжевую закваску и ставят на брожение.

Снятое с осадка вино спиртуют: на 1 л вина добавляют 1/2 ст. водки, перемешивают.

Выдерживают вино неделю, фильтруют, разливают и закупоривают.



Яковлева Лидия Дмитриевна (г. Иваново)

Вино «Двое»

Смесь кислых и сладких яблок измельчить, выдержать двое суток, отжать сок. К 1 л сока яблок добавить 1/4 ст. грушевого сока и 1 ст. сахара. Готовое сусло ставят на брожение, через 3 недели вино готово.



Иванова Дарья Васильевна (г. Юрьев)

Яблочное вино «Знаменитое»

1 кг яблок, 1/2 ст. сахара на 0,5 л жидкости, 1,5 ст. воды.

Спелые ароматные яблоки пропустить через мясорубку, переложить в стеклянную посуду, сверху залить кипяченной теплой водой, хорошенько смешать и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, после чего в жидкость добавить сахар. В день 2 раза размешивать палочкой. Придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2 недели его можно использовать.

Такое вино имеет крепость 4°.

Котова Виктория Андреевна (г. Бузулук)

Ежевичное вино «Черная ночь»

500 г ежевики, 1,5 ст. сахара, 1/4 ст. меда, 1 л воды.

Хорошенько размять ежевику, залить ее 2 л воды и поставить на четверо суток в прохладное место. На пятый день массу процедить через мелкое сито.

Жидкость отставить, а ежевику аккуратно размять руками, залить 1 л воды и дать ей постоять 6-8 часов. Затем массу снова процедить через сито, хорошо выжать ягоды и выбросить. Обе жидкости смешать, добавить сахар и мед, влить в маленький бочонок, закрыть его и поставить в прохладное место.

Через полгода получится чудесное ароматное ежевичное вино.

Аникина Ольга Семеновна (г. Краснодар)

Вино «Нежная слива»

2 кг красных слив, 900 г сахара, 2 л воды, 1/2 ст. л. сухих дрожжей.

Уложите сливы в глубокую емкость и залейте кипятком. Настаивайте 5 дней. Сок процедите, добавьте сахар и дрожжи, тщательно перемешайте. Поставьте емкость в теплое место для брожения.

После того как образование пузырьков замедлится, снова процедите вино и разлейте его по бутылкам, которые лучше всего поставить в темное и прохладное место. Готово вино будет через 2 месяца.

Примечание: приятный аромат домашнему вину придают эфирные масла, которые содержатся в кожице фруктов и ягод.

Ускова З. В. (г. Ярославль)

Вино «Для друзей»

1 кг чернослива, 1/2 ст. сахара, 0,5 л воды.

Чернослив очистить от косточек, положить в банку, сверху добавить кипяченую теплую воду, смешать и оставить на брожение. Через 5 дней выжать массу, в жидкость добавить сахар и 3 раза в день мешать деревянной палочкой. Когда окончательно закончится брожение, процедить.

Через 3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

Климова Анна Геннадьевна (г. Арзамас)

Вино из фиников

1 кг фиников, 1,5 кг сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. грецких орехов, 4 л воды, жженый сахар по вкусу.

Финики очистить, замочить в кипяченой теплой воде, на 5-й день выжать мезгу, в жидкость добавить сахар и оставить для брожения. Добавить лимонную кислоту, орехи. Когда закончится брожение, процедить 2-3 раза и придать жженым сахаром желаемый цвет.

Вуличева Анна Петровна (г. Обнинск)

Вино из хурмы «Восточное»

1 кг хурмы, 1,5 кг сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. грецких орехов, 4 л воды, жженый сахар по вкусу.

Очищенную от косточек хурму замочить в кипяченой теплой воде, на 5-й день мезгу выжать, в жидкость добавить сахар и оставить для брожения. Сюда же добавить лимонную кислоту, орехи. Когда закончится брожение, процедить 2-3 раза и придать жженым сахаром желаемый цвет.

Кошелева И. В. (г. Первоуральск)

Вино из черноплодной рябины

1 способ.

Ягоды отделяют от кистей и измельчают. Массу оставляют для брожения на 2 дня при 20°С, затем прессуют. Выжимки заливают водой: 1 ст. на 1 кг массы и отжимают через 2 суток. Соки смешивают, добавляют сахар из расчета: 1,5 ст. на 1 л сока, ставят на брожение, через 2 недели по окончании бурного брожения добавляют сахар второй раз: 1,5 ст. на 1 л сока, ставят на брожение под водяной затвор (или полиэтиленовый кулек) на 2 недели. Снимают вино с осадка, добавляют по 1,5 ст. сахара на 1 л вина и отстаивают 1 месяц. Затем фильтруют, заливают в бутылки и закупоривают. Хранят вино в прохладном месте.

2 способ.

На 2 кг измельченных ягод без веточек берут для столового вина 2 л воды и 2,5 ст. сахара, для десертного вина – 2 ст. воды и 500 г сахара, для ликерного вина 1,3 кг сахара, вводят дрожжевую закваску, ставят на брожение. Снимают вино с осадка, добавляют по 1,5 ст. сахара на 1 л вина и отстаивают 1 месяц. Затем фильтруют, заливают в бутылки и закупоривают.



Мишина О. А. (г. Дзержинск)

Вино «Медовый месяц»

50 г дрожжей, любые ягоды.

Для сусла: 1,5 л воды, 0,5 кг меда.

Медовое сусло: в эмалированную кастрюлю влить воду, добавить мед и, постоянно помешивая, кипятить на слабом огне 10-15 мин., пока не перестанет образовываться пена, которую нужно осторожно снимать.

В готовое сусло добавляют яблочный сок, любые ягоды, дрожжи и ставят на брожение. Когда вино готово, отфильтровывают, разливают по бутылкам и укупоривают.

Петрова К. А. (г. Донецк)

Вино «Райское»

К 1 л яблочного сока добавляют 1/2 ст. сахара и еще 1/2 ст. - через 3 дня. Сбраживают. Пастеризуют перед розливом при 80°С 15-20 мин. и подслащивают перед употреблением из расчета: 1/2 ст. сахара на 1 л вина.

***Примечание:** в яблочное, а также в вино из крыжовника старые виноделы рекомендуют вместо сахара добавить липовый или цветочный мед из расчета: 50-100 г на 1 л вина.*



Щербакова Н. В. (г. Смоленск)

Вино «Японские мотивы»

2,5 ст. сахара, 3 ст. воды, 1 кг слив, дрожжи.

Плоды отделяют от косточек, измельчают, добавляют 1/4 ст. сахара на 1 кг плодов, вводят дрожжевую закваску и через 10 дней прессуют.

Добавляют 1 ст. сахара, 1,5 ст. воды, дрожжи и дображивают 7 дней, после чего вновь отделяют сок. После этого вносят еще 1 ст. сахара, 1,5 ст. воды и ставят на брожение с водяным раствором. На 4-й, 7 и 10 день добавляют по 1 ст. л. сахара.

По окончании процесса брожения и осветления вина его процеживают через марлю, добавляют еще сахар по вкусу и выдерживают 1 месяц до полного осветления.

Алексеева П. А. (г. Пыра)

Вино «Хвойный аромат»

В сок диких яблок добавляют мед, спирт, настой грецкого ореха и можжевельника. Настой грецкого ореха: орехи измельчают и заливают 70 % спиртом в расчете 1:2. Настаивают 30 суток, сливают в бутылки и герметично закупоривают, чтобы предупредить испарение спирта.

Настой можжевельника: хвою промывают, измельчают и заливают 70 %. спиртом 1:5, настаивают 30 дней, сливают в бутылки и закупоривают. Используют настой грецкого ореха до 5 % и настоя можжевельника до 0,1 % от объема сусла.

***Примечание:** готовое вино имеет яблочно-медовый вкус с тонким ароматом хвои и меда.*

Воронова Елена Филипповна (г. Днепропетровск)

Вино из красной рябины

Зрелые ягоды рябины, подмороженные на ветке или в морозилке в течение 10 ч., отделяют от плодоножек, обдают кипятком, прогревают 20 мин., сливают воду и снова заливают кипятком, сливают воду и ягоды измельчают, прессуют, жом заливают горячей водой 80°C на 5 ч. и снова прессуют. Соки смешивают.

Для столового вина на каждый литр сока берется 2,5 л воды и 1,5 ст. сахара; для десертного вина - 1 л воды и 1 кг сахара; для ликерного вина - 1/2 ст. воды и 4 ст. сахара.

В сусло вводят дрожжевую закваску, ставят на брожение. Затем процеживают, разливают в бутылки и ставят в холодное место.

Дмитриева Е. А. (г. Москва)

Вино облепиховое «Сахара»

4 кг перезрелой облепихи, 2,5 кг сахара, 4 л воды.

Из ягод с помощью марли отжать сок - должно получиться 3 л, развести его кипяченой водой, всыпать 1 кг сахара, оставить для брожения при комнатной температуре.

Через 3 дня сок процедить, всыпать сахар и установить водяной затвор. По окончании брожения вино перелить в бутылки, герметично их закупорить и положить горизонтально в прохладное, темное место.

Примечание: *вино из облепихи, выдержанное в течение года, приобретает золотистый цвет, легкий аромат ананаса и свежего пчелиного меда.*

Смирнова Олеся Игоревна (г. Киров)

Вино из изюма

500 г изюма, 1,5 ст. сахара, 2,5 л воды.

Очистить изюм, залить сахарным сиропом (из воды и сахара). Оставить на 15 дней, чтобы изюм набух, при этом каждый день размешивать. Жидкость перелить в другую посуду, массу размять, затем слить в бочонок до края. Когда жидкость уменьшится в бочонке из-за испарения, сверху долить жидкость из того же состава и оставить до полного брожения.



Петрова Алина Юсуповна (г. Оренбург)

Вино из тутовой ягоды

Ягоды собирают в сухую погоду, когда цвет их приобретает черный оттенок, оставляют на 24 часа и отжимают сок. К отжатому соку добавляют равное количество воды, по 1/5 ч. л. корицы и 150 г сахара на каждый литр разбавленного сока, ставят на 5-6 дней для брожения, фильтруют, добавляют на каждый 1 л полученного вина 100 мл белого крепкого вина и отстаивают 2 недели. После чего снимают с осадка, по вкусу добавляют сахар, разливают в бутылки и закупоривают.

Цыбина Полина Викторовна (г. Волгоград)

Вино «Грусть»

1 кг. спелого шиповника, 3 л воды, 1 кг сахара.

Шиповник промыть, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом. Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3-6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

Крылова М. Д. (г. Нижнекамск)

Вино из калины

Ягоды калины отделить от плодоножек, измельчить, добавить воду и сахар и поставить на брожение на 4 дня, после чего отделить сок и добавить оставшуюся воду и часть сахара. Сахар следует добавлять порционно на 4, 7 и 10 день брожения. Общее количество добавляемой воды и сахара для приготовления разных вин: на 1 л сока для столового вина - 7 л воды и 1,5 ст. сахара; для десертного вина - 0,5 л воды и 2 ст. сахара; для ликерного вина - 3/4 ст. воды и 2,25 ст. сахара.



Панова Ирина васильевна (г. Норильск)

Вино из шиповника

1 кг шиповника, 1 кг сахара, 3 л воды.

Удалить у шиповника семечки и волоски, засыпать в банку, залить охлажденным сахарным сиропом. Банку накрыть неплотной тканью и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку встряхивать. По истечении 3 месяцев сок процедить, вылить в бутылки, плотно закупорить и поставить в подвал.



Степанова М. С. (г. Липецк)

Вино из чернослива

На 3 л банку - 400 г чернослива, 800 г сахара.

Залить все это кипяченой водой, сахар должен раствориться, закрыть банку полиэтиленовой крышкой, протчнув ее, чтобы выходил воздух.

Поставить заготовку в теплое место сроком на 1 месяц, затем процедить, оставляя чернослив в банке, а вино разлить в бутылки.

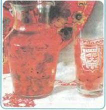
Примечание: оставшийся чернослив можно снова залить кипяченой водой с добавлением сахара, и вино будет готово уже через 4 дня.

Котенева Н. В. (г. Омск)

Сок рябиновый

2 кг рябины, 2 л воды, 2,5 ст. сахара.

Ягоды рябины залить водой и варить до размягчения, протереть через сито, сок отжать, добавить сахар и пастеризовать в стеклянных 0,5 л банках или бутылках 15 мин.



Сидорова Нина Николаевна (г. Заволжье)

Сок из лимонника

Ягоды лимонника раздавите и отожмите сок. Доведите сок до кипения, варите 5 мин., тут же разлейте в мелкую тару и закройте.

***Примечание:** сок употребляйте при больших физических, нервных нагрузках в небольших количествах.*

Лашманова М. С. (с. Починки)

Сок брусничный «Ларинский»

4 кг брусники, 6 яблок, 2 лимона, 1,5 ст. меда, 6 л воды.

Бруснику засыпать в бутыль, положить нарезанные дольками яблоки, долить доверху кипяченой водой, добавить растворенный мед, отваренные корки лимона, закрыть и оставить на холоде на 12 недель, процедить, разлить в бутылки.

***Примечание:** именно этот напиток готовило семейство Лариных в «Евгении Онегине».*

Пронина И. В. (г. Владимир)

Сок калины

1 кг калины, 1 ст. сахара

Отжать сок из 1 кг ягод, добавить 1 ст. воды и кипятить 10 мин. Процедитьварившуюся массу и добавить отвар в сок. Высыпать в сок 1 ст. сахара и размешать, разлить для хранения. Даже без консервации сок может храниться 3 месяца.

***Примечание:** сок можно использовать в качестве основы для приготовления различных блюд и напитков. Он также является и хорошим красителем при приготовлении тортов, коктейлей и других пищевых продуктов.*

Антонова Светлана Сергеевна (г. Орел)

Сок яблочный

3 кг яблок, 4 ст. сахара.

Банки обдать крутым кипятком, перевернуть горлышком вниз на сухое полотенце. Крышки кипятить в воде 5 мин.

Яблоки разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Пропустить через соковыжималку. Свежеотжатый сок процедить в кастрюлю через марлю, нагреть до 80°С. Горячий сок отфильтровать через плотную ткань, довести до кипения, кипятить 4 мин. Разлить по чистым банкам, закрыть.

Если вы делаете подслащенный сок, добавьте 4 ст. сахара перед кипячением.

Никитина А. В. (г. Нижний-Новгород)

Сок вишневый

Вишни без косточек размять. Полученный сок налить в 3 л банку, поставить на несколько часов в холодное место. Дать отстояться.

Слить отстоянный сок, оставляя осадок. Пастеризовать при 85°С: 0,5 л банки и бутылки 15 мин.



Прокофьева И. В. (г. Петрозаводск)

Сок рябиновый

1 кг красноплодной рябины, 1 ст. сахара, 1 ст. кипяченой воды.

Рябину очистить от веточек. Если рябина собиралась до заморозков, то ягоды уложить в пакет и убрать в морозилку на 3 дня. Затем ягоды пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Влить в пюре 1 ст. охлажденной кипяченой воды и размешать. Отжать сок сначала через марлю, а потом 2 раз - через более плотную ткань. Всыпать сахар. Довести сок до кипения, попробовать и при необходимости досыпать еще сахар по вкусу. Снять пену и разлить в подготовленные банки. Герметично укупорить и укутать в одеяло до полного охлаждения.

Семенова Маргарита Игоревна (г. Омск)

Сок из черноплодной рябины и яблок

Ягоды черноплодной рябины измельчить. Массу нагревать в течение 15 мин. при 70°С. На 1 кг массы добавить 1/2 ст. воды. Теплую массу прессовать и полученный сок процедить через фланель или марлю, сложенную в 3 слоя. Сок нагреть до 75°С и снова процедить. Довести сок до кипения, кипятить 4 мин. и сразу разлить в подогретые банки.

1 л банки пастеризовать при 85°С 20 мин.

Архипова К. В. (г. Арзамас)

Брусничный сок «Аромат лета»

Для приготовления сока берут только полностью созревшие свежесобранные ягоды.

Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.



Воронова Лидия Алексеевна (г. Элиста)

Виноградный сок

Отжать сок из винограда, процедить его через несколько слоев марли. Полученный сок нагреть в эмалированной кастрюле до 80°С и разлить по подготовленным банкам. Банки стерилизовать при 85°С: 1 л - 10 мин., 3 л - 20 мин. и закатать.

Сок можно не стерилизовать, а нагреть до 95°С, разлить в горячие стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками. При этом банки нужно заполнить по максимуму и перевернуть на 1 ч. вверх дном.

Нестерилизованный виноградный сок хранят в прохладном месте.

***Примечание:** в процессе хранения виноградного сока на дне банок появляется осадок. Поэтому перед употреблением виноградный сок нужно аккуратно слить, а остаток на дне профильтровать.*

Ситникова Елена Ивановна (г. Кстово)

Брусничный сок

1 кг брусники, 1 ст. воды.

Зрелые ягоды раздавить и залить теплой водой (1 ст. на 1 кг), подогревать 10 мин. при 60°С, протереть через сито и горячим разлить в банки. Хранить в прохладном месте.

Гунякова Н. В. (г. Подольск)

Сок из голубики без сахара

Голубику положить в сито, дать стечь воде, размять, процедить через марлю, нагреть до 70°С, охладить, еще раз процедить, кипятить 5 мин. Горячий сок разлить в чистые банки, закатать, перевернуть вверх дном для остывания.

Постникова П. С. (г. Батайск)

Сок морковный «Откровенный»

Морковь.

Морковь надо измельчить на терке и отжать сок. Затем его нагреть до 80°С, перелить в чистые банки или бутылки, чуть-чуть не доливая до краев.

Банки закатать и простерилизовать при 100°С 30 мин.



Гордеева Н. П. (г. Новокузнецк)

Сок брусничный без сахара

1 кг брусники, 2 л воды.

Воду вскипятить, охладить, залить ею ягоды и оставить на 12 дней. Готовый сок отфильтровать, разлить по бутылкам, закрыть пробками, поставить в прохладное место.

***Примечание:** если брусника после 2 лет хранения забродит и закиснет, то получится очень вкусный брусничный уксус для шипучек, коктейлей, шипучего морса.*

Арканова З. С. (г. Семенов)

Сок клюквенный натуральный

Клюкву пропустить через мясорубку, переложить в кастрюлю и подогреть до 70°С.

Подогретую массу прессовать, сок процедить и подогреть до 75-80°С. Снова процедить сок, довести до кипения, кипятить 4 мин., разлить в бутылки или банки, сразу же укупорить и положить набок бутылки или поставить вверх дном банки до полного остывания.

Подмогаева Анна Игоревна (г. Липецк)

Томатный сок

Помидоры нарежьте, положите в эмалированную кастрюлю и, помешивая, кипятите 10 мин. Горячими протрите через дуршлаг. Отверстия в дуршлаге должны быть такие, чтобы задерживались кожица и семена. Добавить на 1 л сока - 2 ч. л. соли. Банки 0,5 л стерилизуйте при слабом кипении 5 мин.



Силиверстова Мария Петровна (г. Омск)

Сок рябиновый с мякотью

1 кг рябины обыкновенной, 1 ст. сахара, 2 ст. воды.

Чтобы удалить горечь, ягоды поместить в кипящую воду на 5 мин., затем сполоснуть в холодной воде и дважды пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с горячим сиропом, переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 0,5 л банки 10 мин.



Курыжова А. С., г. Екатеринбург

Сок из боярышника

1 кг боярышника, 2 ст. воды.

Ягоды боярышника выдержать дома при комнатной температуре 2-3 суток до полного созревания. Залить водой и варить до размягчения, протереть сквозь сито, разлить в ошпаренные стеклянные банки, накрыть капроновыми крышками, хранить в холодильнике.

Новикова Н. Н. (г. Арзамас)

Сок из костяники

5 ст. костяники, 3 ст. л. меда, 2 л воды.

Костянику залить холодной кипяченой водой и настаивать сутки. Воду слить, добавить в нее мед, разлить в бутылки, закрыть пробками, хранить в прохладном месте.